Un Ristorante Divino a Gangi

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 21 Luglio 2013 06:30

Le **Madonie** offrono sicuramente numerose attrattive, naturalistiche, paesaggistiche, culturali ed ovviamente enogastronomiche. Relativamente a quest'ultima, lo scorso **14 Luglio 2013,** mi è capitato di essere ospite del **Ristorante Divino,** situato nel territorio di **Gangi**, paese inserito nell'elenco dei **Borghi più Belli d'Italia** e recentemente anche dei **Gioielli d'Italia**. L'atmosfera familiare con un tocco di professionalità, che ho riscontrato nel locale, deriva dalla capacità del titolare **Franco Doccula** il quale, nonostante sia un abile restauratore e conduca un'avviata falegnameria, ha profuso nel suo ristorante la stessa meticolosità che la sua professione gli ha sempre imposto.

Circa 3 anni fa, **Franco** si innamorò del posto dove poi costruì il **Ristorante Divino**, ed il motivo è semplice: esso gode si una spettacolare vista sul paese di **Gangi** ed è immerso nella tranquillità. Oltre al ristorante, l'offerta comprende la pizzeria e la possibilità di ospitare gli avventori grazie a degli appartamentini dotati di tutti i comfort, una via di mezzo tra il B&B ed il Park Hotel.

Il punto forte del locale, oltre all'attento personale, all'occhio vigile di **Franco Doccula** ed alla collaborazione di **Antonio Mocciaro**, è sicuramente lo Chef **Marco Cuccìa**, originario di **Castellana**, egli ha girovagato per le cucine di mezza Europa, prima di tornare sulle sue **Madonie** e quindi di fermarsi a **Gangi**.

In cucina, gran parte delle materie prime si reperiscono nel ricchissimo territorio, per poi essere assemblate, in modo espresso e con buon gusto da **Marco**. Un veloce pranzo mi ha confermato le potenzialità del locale che, secondo me, andrebbe ancora di più focalizzato sul territorio circostante, approfittando al massimo dell'enogastronomica da esso offerta.

Marco Cuccìa mi ha fatto quindi assaggiare i seguenti piatti tratti dal menu del giorno.

**Pappardelle ai funghi porcini e menta.**

Finalmente un porcino delicato, sapore che di solito si cerca di esasperare, come se l'esagerazione corrispondesse ad una buona qualità! In questo caso sono stati usati dei funghi, ovviamente surgelati per cause stagionali, ma delicati, i quali hanno insaporito con gentilezza il piatto facendo da degno contraltare alla menta fritta. Il ben riuscito connubbio tra dei due ingredienti principali è stato incoronato da una julienne di formaggio dal gusto morbido, quasi dolce, che non ha per niente appesantito il piatto.

**Coniglio ripieno con patate al forno**

Alzi la mano chi ha mangiato di recente il coniglio! L'ottima carne dell'animaletto che ormai in tanti non hanno più il coraggio di consumare, è una delle carni bianche più saporite e nutrizionalmente bilanciate che si possono trovare, organoletticamente migliore degli abusati polli e tacchini. In questo caso, **Marco**, dopo averlo disossato lo ha farcito con un trito di carne mista, pancetta ed erbe varie, ottenendo un risultato eccellente. Magistrale il fondo di cottura, che era stato legato con una semola di grano duro, dando l'effetto di spessore e sapore di un delicato semolino. Infine, **Marco** ha messo a segno un altro bel colpo con le patate: esse erano state cotte in teglia su uno strato solo, utilizzando due temperature, la prima molto alta per creare la crosticina e la secondo, più bassa, per ottenere una

cottura uniforme. Il risultato è stato ben diverso dalle solite anonime patate infornate che si ammassano e si croccantizzano in modo casuale. Unico neo, c'era un po' troppo rosmarino, ma a me per fortuna piace!

**Taralla di Gangi al caffè con biancomangiare e cioccolato.**

La **Taralla di Gangi** è una sorta di savoiardo rotondo preparato con uova, zucchero e farina, essa era stata leggermente imbevuta di caffè e poi coperta dal biancomangiare e dal cioccolato, nonchè dal topping e da una spruzzata di cannella. Un dessert semplice, ma posso assicurare molto piacevole, grazie al bilanciamento degli ingredienti, soprattutto del caffè, il quale di solito tende ad invadere il piatto, mentre in questo caso si percepiva appena. La **Taralla di Gangi** è stata inoltre inserita nella **De.Co. Gangi**, **De**nomicazione **Co**munale autonomamente decisa dall'Amministrazione Locale, la quale prevede non solo un tipicità, in questo caso alimentare, ma anche un'appartenenza culturale al territorio circostante.

Questi tre piatti, preparati in modo assolutamente estemporaneo, rendono bene l'idea di ciò che già si fa al **Ristorante Divino**, ma soprattutto di ciò che si potrebbe fare, aumentando la stagionalizzazione degli ingredienti e reperendoli esclusivamente in zona. D'altronde però, bisogna anche comprendere che il locale si rivolge principalmente ai clienti dei paesi vicini e ad essi deve principalmente rendere conto, ma se è vero che per **Franco Doccula** questa è stata una bella avventura che sta iniziando a dare qualche frutto, perchè non provare ad aumentare le serata a tema sui territori madoniti e continuare l'avventura aumentando i clienti del circuito turistico?

moocasa_albumid=5900501487951029617